44e Année. — N° 7 13 Février 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — L'Oïdium (avec une planche en couleurs) ; — La greffe mayorquine en Espagne ; — L'excoriose de la vigne..... 153

F. Picard..... Recherches sur la biologie de l'Altise de la vigne (suite). 160

E. Rudelin..... Les hybrides en Poitou en 1926..... 164

Pierre Razoules..... Ecarteur de sarments..... 168

Marcel Biron..... La 22e foire de vins de l'Anjou..... 169

Partie Officielle..... Vente de Nicotine..... 170

Chemins de fer du Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Oïdium

(Avec une planche en couleurs).

La planche en couleurs ci-jointe représente bien les caractères essentiels de cette maladie : une sorte de poussière grise forme sur les feuilles de tout âge des plaques plus ou moins étendues, sans contour nettement délimité, irrégulières le plus souvent, en nombre variable et, en se rejoignant, couvrant toute la feuille, qui du reste se déforme et replie ses bords tantôt en dessus, tantôt en dessous. Avant le mildiou, je veux dire avant les sulfatages, la face supérieure était la plus atteinte ; depuis, c'est la face inférieure qui se recouvre en totalité ou en partie de cette poussière grise : on peut déjà conclure que le cuivre est efficace contre l'oïdium.

Cette poussière grise est une moisissure qui vit aux dépens des deux épidermes, le supérieur et l'inférieur, en y enfonçant des suçoirs ou ventouses qui le vident de son contenu et le tue. Aux points où il n'y a pas de suçoirs, l'épiderme reste plus ou moins sain, si bien que la surface est bientôt constituée par un mélange

de points bruns tout petits, — ce sont les parties mortes — et de points verdâtres également très petits ; l'ensemble paraît être d'un vert sale. Très atteintes, les feuilles peuvent se dessécher et tomber ; en tout cas elles fonctionnent mal.

Même poussière grise et mêmes plaques de petits points bruns sur les rameaux herbacés. Seulement, ici, le rameau d'ordinaire ne tombe pas, mais les plaques brunes pointillées persistent sur l'écorce aoûtée, montrant ainsi jusqu'à la taille les sarments ou les vignes qui ont été atteintes de l'oïdium.

Jusqu'ici peu ou pas de dégâts. Sur les raisins, avant la fleur et surtout après, la maladie envahit la grappe et les grains. Même plaques de poussière grise que sur les feuilles, qui s'étendent souvent très vite en brunissant, c'est-à-dire en tuant partiellement l'épiderme et qui finissent par le recouvrir complètement. L'épiderme ainsi altéré ne peut plus se distendre, étant formé de cellules endommagées. Mais la partie centrale du grain, très éloignée de la périphérie, étant saine continue à grossir et exerce de dedans en dehors contre l'épiderme une poussée qui en amène la rupture : le grain se fend et par la fente s'échappe tout son contenu liquide.

Si l'attaque est très rapide et très hâtive, ce qui arrive quelquefois, les grains sont desséchés avant d'avoir pu se fendre. Le cas a été assez fréquent cette année : la récolte est perdue en entier.

Puisque les feuilles peuvent être diminuées considérablement dans leur activité, on conçoit que les souches très oïdiées puissent ne pas arriver à mûrir leurs bois, à ne pas les aoûter si on préfère et dans ce cas, appauvries en réserves, elles poussent mal l'année suivante. Il faut s'attendre, cette année, à voir des vignes mal pousser pour cette raison ; les traces de la maladie qu'elles portent les indiquent aux vignerons, qui peuvent dès lors prendre des mesures pour aider à leur développement.

L'oïdium pour reproduire la maladie au printemps passe l'hiver : 1° à l'état de germes contenus à l'intérieur de sortes de bouteilles rondes — périthèces — formées sur les feuilles et les sarments vers la fin de l'automne ;

2° A l'état de moisissure peu active incluse dans les yeux.

Les bouteilles-périthèces se forment rarement, il y a des années où l'on ne peut en trouver trace. Elles ne sont donc pas indispensables pour assurer la conservation du parasite ; et quand elles existent, leur destruction après la taille par une substance corro-

sive — sulfate de fer ou acide sulfurique — ne paraît pas diminuer sensiblement au printemps le nombre des premiers foyers d'attaque. Interviennent-elles plus tard au cours de la végétation ? c'est possible, mais l'importance de leur rôle ne doit pas être très grande car le nombre des germes qu'elles peuvent fournir est peu de chose par rapport à celui que la poussière grise émet au cours de son développement.

Quelques personnes cependant se sont bien trouvées, paraît-il, d'un badigeonnage des sarments après la taille, avec une solution à 3 ou 4 o/o d'acide sulfurique, ou de sulfate de fer à 25 o/o, ou encore à 1 o/o de permanganate de potasse. Des expériences faites comparativement n'ont pas donné des résultats satisfaisants : les parties badigeonnées n'ont pas été mieux préservées que les témoins. Il ne semble donc pas qu'il y ait beaucoup à compter sur les traitements d'hiver. La taille hâtive, un peu avant la chute des feuilles, et l'enlèvement de tous les rameaux supprimés est tout de même plutôt à conseiller quand il s'agit de vignes très fortement atteintes.

C'est donc surtout *dans* les yeux, sur les écailles vertes et l'axe des bourgeons que le parasite passe l'hiver à l'état de moisissure filamenteuse d'abord, il s'accroît à mesure que le bourgeon s'allonge et qui, alors, devient parfois complètement blanc, puis gris, Cette poussière grise primordiale émet de très nombreux germes qui vont créer plus ou moins loin de nouveaux foyers de maladie, qui à leur tour..... et ainsi de suite jusqu'à la fin de la végétation.

Il n'a pas été possible jusqu'ici d'aller détruire la moisissure dans les bourgeons qui l'abritent durant l'hiver : toutes les tentatives faites dans ce sens n'ont donné aucun résultat.

Mais on n'est pas désarmé contre l'oïdium, qui est même d'ordinaire la maladie la plus facile à combattre. C'est que le parasite qui la produit, la moisissure grise, vit, sauf par ses suçoirs, depuis le printemps jusqu'à l'automne, exclusivement à *l'extérieur* des organes qu'elle envahit ; elle n'a pas de racines profondes comme le mildiou et autres maladies de la vigne, elle rampe à la surface des organes herbacés auxquels elle est peu adhérente. De sorte qu'elle peut être facilement détruite par un frottement quelconque avec la main, — un jet d'eau un peu violent ; par des corrosifs tels que permanganate de potasse, eau oxygénée ; ou empoisonnée par

exemple par le cuive des bouillies ou des poudres cupriques, ou par des vapeurs toxiques, telles que celles que le soufre émet sous l'influence de la chaleur.

La substance la plus ordinairement employée pour combattre l'oïdium est le soufre jaune, qui est fourni aux vignerons sous deux états : *trituré* ou concassé en fragments microscopiques, *sublimé* en petites sphères également microscopiques. On admet que le sublimé est plus actif que le trituré, et c'est pourquoi il est prescrit pour les cépages très sensibles à la maladie et pour les régions peu ensoleillées.

Le soufre peut être apporté à la vigne sous d'autres états : vésiculeux, vaporisé par un appareil spécial, colloïdal, c'est-à-dire réduit en pâte à grains extrêmement fins et restant indéfiniment en suspension dans l'eau ; mélangé à quelques impuretés marquant leur origine, soufres noirs, bitumineux, etc., et dont l'efficacité varie avec la proportion et la finesse des particules de soufre pur ; polysulfures seuls ou mélangés aux bouillies cupriques, etc., etc..., tous produits donc le mode d'action, s'il n'est pas le même, est sensiblement de même sens que celui des soufres usuels.

Le soufre a une action préventive et une action curative: préventive en détruisant les germes isolés apportés par le vent, etc.., avant qu'ils n'aient enfoncé leur suçoir dans l'épiderme ; curative en détruisant par ses vapeurs la moisissure rampante ; mais pour que l'action curative soit suffisante, elle doit s'exercer, non pas quand le mal est déjà étendu, mais quand il débute, c'est-à-dire lorsque les plaques grises n'ont encore sur les feuilles ou sur les grains qu'une fraction de centimètre de diamètre.

Il faut donc ici comme pour toutes les maladies, intervenir à temps, c'est-à-dire quand le mal va débuter ou est à ses débuts. Cela exige une surveillance attentive et en somme journalière du vignoble à ce point de vue ; il faut s'habituer à faire chaque jour des rondes dans les vignes pour voir ce qui s'y passe.

Il y a bien en quelque sorte un nombre réglementaire de traitements : trois ; un lorsque les rameaux ont environ 15 centimètres, il correspond à l'extension des premières plaques grises des bourgeons (voir plus haut) et il s'impose à peu près partout, sauf peut-être pour les variétés peu sensibles à la maladie : folle-blanche, etc. ; le second est prescrit pour l'époque de la floraison, qu'il

OÏDIUM

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/le-progres-agricole-viticole_1927-02-13_44_7

favorise du reste, et le troisième en juin-juillet suivant les pays. Dès que les grains ont véré, l'oïdium ne les attaque plus.

Mais si ces trois soufrages peuvent suffire en saison normale, ils ne suffisent plus si la saison est favorable à la maladie, c'est-à-dire peu ensoleillée. Alors, il faut des soufrages supplémentaires intercalés aux trois précédents et appliqués dès qu'on voit de nouvelles taches débutantes.

Mais ce n'est pas tout : il faut employer des quantités suffisantes de soufre ; il y a des pays viticoles où l'on épand des quantités dérisoires, avec 100 kilos on traite plusieurs hectares par an. 100 kilos est un minimum par hectare, et il faut parfois aller jusqu'à 200 kilos quand la maladie paraît se développer avec activité.

La défense de la vigne contre l'oïdium soulève plusieurs autres questions d'importance évidemment secondaire, mais qui peuvent mériter aussi d'être examinées. J'y reviendrai ultérieurement s'il y a lieu.

Fig. 1. - Greffe mayorquine de l'année sur souche d'Algérie, grandeur nature, montrant le chicot du sujet à droite, le greffon plus gros que le sujet.

La greffe mayorquine en Espagne

Comme on sait, la greffe Mayorquine est pratiquée depuis longtemps en Espagne. Nous avons demandé à M. Garcia de la Salmones, directeur de la Station ampélographique de Madrid,

qui la connaît bien, comment se comportaient les vieilles vignes greffées suivant cette méthode. Voici sa réponse :

« Je viens d'une excursion dans les Iles Canaries et je vous demande pardon pour le retard apporté à ma réponse à votre aimable lettre.

Nous employons dans la région des vignobles de Navarre, pays *très secs à l'automne* (c'est-à-dire en août-septembre), la greffe que vous appelez mayorquine. Elle donne toujours d'excellents résultats : 95 à 100 o/o.

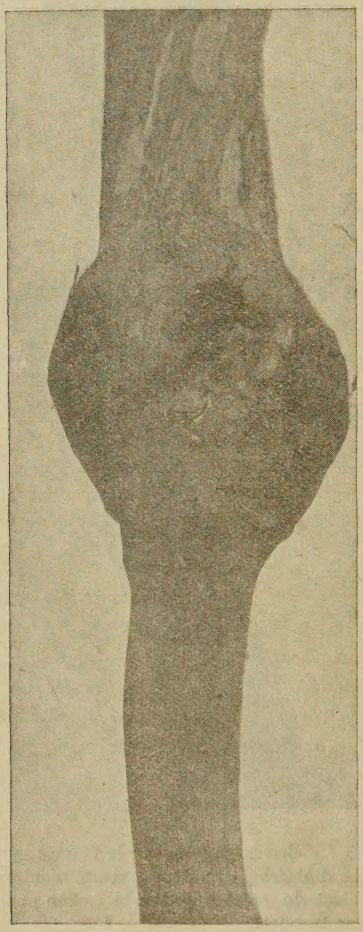


Fig. 2. — Greffe mayorquine de deux ans ; au centre du bourrelet, le chicot du sujet. Photographie d'une souche d'Algérie. Grandeur nature.

Nous l'employons comme le montre le dessus de la fig. et sur racinés mis en terre au mois de février-mars et appliquée en août suivant et, dans l'année suivante, il y a une récolte. Les résultats sont très bons ; il y a des vignes de 18 et 20 années qui conservent une très bonne vigueur et une bonne production. Le greffon est fait suivant la fig. , qui est préférable à l'écusson employé d'ordinaire. Il faut surtout butter le plant greffé de sorte que le greffon reste toujours bien couvert.

En avril suivant, le greffon qui a pris est bien vert et alors, après déchaussage, on coupe le porte-greffe au-dessus en laissant un chicot seulement. De cette façon, la végétation est très forte avec petite récolte dans la même année, mais elle est normale l'année suivante.

Les applications de la greffe pour donner de la vigueur à un sujet déprimé pour mauvaise adaptation au sol, je crois qu'elles seraient intéressantes pour vos lecteurs.

Voyez la brochure et publiez ce qu'elle a de plus intéressant, avec les gravures que vous voudrez ». — (Garcia de la Salmones : *Indicatione de algunos medios para mantenimiento en vigor normal de la vinedos.* — Ministério de Fomento.)

D'autre part, nous avons reçu d'Algérie deux jeunes greffes d'un an et deux ans. Nous en donnons ci-contre les photographies grandeur nature ; elles sont extrêmement puissantes.

Si cette greffe paraissait, après ce qui en a été dit dans ce journal, présenter un grand intérêt, il y aurait encore lieu de déterminer soit l'époque, soit l'état de végétation qui en assure le mieux le succès. L'article de M. Duret et celui de M. Dupuy sont une première contribution à cette étude, qui doit nécessairement être faite dans les divers vignobles français.

L'excoriose de la vigne

« Quoique tout nouvellement abonné à votre journal, je me permets de venir vous demander votre opinion au sujet d'une maladie que je constate depuis quelques années sur le cépage Cabernet-Sauvignon.

A cet effet, je vous envoie ce jour par poste recommandé un échantillon de 4 sarments pris dans un grand cru classé du Haut Médoc dont j'ai la gérance.

Cette maladie a le caractère de l'anthracnose, mais affecte seulement la base du sarment jusqu'au 3e œil ; les pieds atteints fructifient moins bien que les autres, les bois malades ont une tendance à se décoller de la souche et ont les nœuds plus près qu'à l'état normal. L'hiver dernier j'ai fait badigeonner ces souches au sulfate de fer, mais je n'ai pas obtenu un résultat.

Notez que les endroits où j'ai constaté cette maladie sont des terrains sablo-graveleux et très secs.

Vous m'obligeriez si vous pouviez me donner quelques renseignements sur cette affection de la vigne, et les moyens de la combattre ».

G. (Gironde).

Il s'agit de l'*Excoriose*, maladie décrite pour la première fois dans le *Progrès* en 1925. Elle n'est pas sans rappeler parfois, par ses caractères extérieurs, l'Anthracnose, mais le champignon qui la produit n'est pas le même. Elle varie beaucoup en gravité suivant les années. Assez grave dans quelques vignobles l'année dernière, elle y était presque inexistante en 1926. Elle fait périr les sarments ou en diminue la résistance à leur point d'attache : ils cassent alors au moindre choc. Les souches sont parfois démembrées.

Il est possible, sans qu'on puisse encore l'affirmer, que les traitements recommandés contre l'Anthracnose soient également efficaces contre cette maladie. Un autre de nos lecteurs de la Gironde a dû les appliquer sur notre avis et justement sur Cabernet-Sauvignon. Les résultats ont-ils été satisfaisants ? Essayer aussi les bouillies cupriques pâteuses, un peu avant le départ de la végétation. — Et il est possible qu'elle disparaisse spontanément.

L. Ravaz.

RECHERCHES
SUR LA BIOLOGIE DE L'ALTISE DE LA VIGNE [1]
(*HALTICA AMPELOPHAGA* GUÉR.)

Première génération. — Le nombre des générations a donné lieu à des divergences de vues. Il est évident que V. Mayet ayant mal interprété, dès le début, la biologie de l'Insecte, particulièrement en ce qui concerne les pontes et la longévité de l'adulte, était mal placé pour calculer le nombre de générations. Il dit avoir obtenu 5 générations dans son laboratoire et en avoir observé 3 ou 4 au dehors. Mais il ne dit nulle part avoir isolé des couples et en avoir suivi la descendance, seul moyen de résoudre la question, car un élevage en vrac ne fournit rien d'utile. Quant aux observations dans le vignoble, elles ne peuvent donner aucun résultat, comme nous allons le voir, puisque les pontes d'un même individu sont échelonnées sur plusieurs mois et qu'il existe encore des œufs de première génération alors qu'apparaissent déjà des larves et des adultes de seconde; tout est enchevêtré et il est impossible de trancher la question autrement que par des élevages de couples isolés. Suivant les hasards et le nombre de ses promenades on serait amené à supposer un nombre quelconque de générations dans les vignes et c'est ainsi que V. Mayet en distingue 3 ou 4 et Feytaud deux.

Les dix couples mis en observation à partir du 14 avril vécurent très longtemps; la dernière femelle mourut en effet le 25 juillet. Les pontes débutèrent le 17 avril pour quatre de ces couples, le 22 pour trois et le 25 pour les trois derniers. Elles se continuèrent ainsi presque tous les jours, ou avec un jour d'intervalle, jusqu'à la fin de juin, et même pour trois couples, les 12, 15 et 22 juillet. Le plus souvent, la ponte ne s'arrêta que deux ou trois jours avant la mort de la femelle.

Les œufs commencèrent à éclore au début de mai et dès les premiers jours de juin apparaissaient des adultes de première génération qui s'accouplaient et pondaient à leur tour dans le courant du même mois. L'éclosion de ces adultes s'échelonna, d'ailleurs, sur plus de deux mois, ceux des dernières pontes n'étant sortis de terre qu'en août. Leur développement fut naturellement plus rapide que celui de leurs aînés puisqu'il s'était effectué sous l'action d'une température plus élevée.

Deuxième génération. — Les adultes apparus le 7 juin commencèrent à manger dès leur sortie. Mais ils ne s'accouplèrent et pondirent qu'après un temps de repos, et les premiers œufs de seconde génération ne furent déposés que le 24 juin. Comme l'apparition des adultes fut très espacée, il en fut de même des pontes qui se continuèrent jusqu'au 3 septembre.

Un fait remarquable est que la fécondité fut beaucoup moindre qu'à la première génération. Le maximum fut de 395 œufs, au lieu de 524, et d'autre part beaucoup d'œufs ne donnèrent pas de larves, spécialement parmi les derniers émis.

Les premiers adultes se montrèrent le 1er août.

Troisième génération. — Après un repos d'une dizaine de jours, ces adultes commencèrent la ponte de troisième génération, qui débuta le 10 août et ne se

(1) Voir page 114.

continua pas au-delà des premiers jours de septembre, pas plus tard, par conséquent, que celle des adultes de la génération précédente.

La fécondité fut encore beaucoup plus faible que dans la seconde série. Le maximum observé fut de 75 œufs, dont une forte proportion se dessécha sans éclore. Les individus de cette génération furent adultes à partir de la fin de septembre et continuèrent à se montrer pendant tous le mois d'octobre.

Observations sur le cycle évolutif. — Il y a donc trois générations, avec naturellement quatre séries d'adultes, ceux qui apparaissent en avril ayant hiverné et étant les mêmes qui sont nés l'automne précédent. La période de reproduction étant très longue, ces trois générations sont enchevêtrées d'une façon inextricable, de sorte qu'on rencontre à toute époque, dans les vignobles, des œufs, des larves de toute taille et des adultes, les individus à chacun de ces stades pouvant appartenir à des générations différentes et certains individus d'une génération étant bien plus âgés que certains autres de la génération précédente. J'ai d'ailleurs constitué des couples mixtes appartenant à deux générations, et le fait doit se produire constamment dans la nature.

A partir du commencement de septembre, tous les adultes existant à ce moment, à quelque génération qu'ils appartiennent (et, en fait, il y en a des trois), cessent de manger, de s'accoupler et de pondre. Ils quittent le feuillage de la vigne et se rendent dans les abris les plus divers: écorce des souches et des arbres avoisinants, broussailles, mousses, amas de feuilles sèches, fentes de murs, etc. Ils y demeurent jusqu'au printemps et y sont rejoints par les retardataires qui éclosent en octobre.

Un fait des plus curieux est la diminution considérable de la fécondité à chaque génération (maximum 524 à la première, 395 à la seconde, 75 à la troisième). Ceci est à rapprocher de ce qui se passe chez le Phylloxéra radicicole, dont les lignées successives sont de moins en moins prolifiques du printemps à l'automne. Balbiani, l'ayant constaté, croyait à une dégénérescence définitive produite par une répétition trop longue de reproductions parthénogénétiques et pensait pouvoir détruire l'espèce à brève échéance en s'attaquant exclusivement à l'œuf d'hiver ou œuf sexué. On sait aujourd'hui que la fécondité retrouve son maximum chez les pondeuses qui naissent au printemps, de sorte que ce cas du Phylloxéra se présente comme analogue à celui de l'Altise. D'autre part, P. Marié a remarqué que, chez les Scolytides qui produisent deux générations annuelles, les adultes de la seconde apparition fournissent une ponte beaucoup moins abondante que ceux de la première. Il attribue le fait à l'action de la température élevée pendant la nymphose, ce qui donne des adultes plus petits et moins féconds.

Je n'ai pas fait d'observations comparatives sur la taille des Altises à mesure que la saison avance, et je ne crois pas, en outre, que cette diminution de la fécondité tienne à des différences organiques héréditaires entre les individus de générations différentes. On doit pouvoir l'expliquer par les modifications provoquées dans les conditions du milieu par les changements saisonniers. Ces modifications peuvent retentir, surtout pendant la nymphose, stade le plus sensible, sur l'organisation de l'adulte, comme le pense Marié, mais il me semble que, pour l'Altise, les conditions de nutrition sont prépondérantes. Nous savons, en effet, que la ponte considérable des femelles de printemps est accompagnée d'une énorme consommation de nourriture (58 fois le poids de l'individu). A ce moment, l'Altise trouve à sa disposition des bourgeons ou de jeunes feuilles succulentes qu'elle entame facilement et consomme rapidement. A mesure que la chaleur et la sécheresse vont croissant,

le feuillage plus coriace est plus difficile à attaquer, ses qualités nutritives se sont modifiées et une nutrition de moins en moins riche a pour corollaire une ponte de moins en moins abondante. L'abondance de la ponte est fonction de la richesse de l'alimentation de l'adulte chez la Drosophile, les Moustiques et une foule d'Insectes.

Cette explication paraît très plausible aussi pour le Phylloxéra radicicole. L'influence d'une parthénogenèse trop longtemps continuée sur la dégénérescence des ovaires se heurte à trop d'invraisemblances (reprise de la fécondité au printemps, cas d'une foule d'Arthropodes indéfiniment parthénogénétiques, etc.) pour être admise aujourd'hui. Les conditions de nutrition, par contre, ne sont pas les mêmes en automne que lors de la reprise de la végétation, et l'on sait (apparition des ailés, etc.), combien les Pucerons sont sensibles aux moindres variations des facteurs de cet ordre.

Une autre constatation est celle de la proportion considérable d'œufs qui avortent à mesure que la saison avance. Toutes les pontes de printemps donnèrent des larves, mais quand vint l'été, le déchet fut de plus en plus grand. Je crois que ce fait tient pour une part aux conditions d'élevage. Pour obtenir une statistique rigoureuse, les feuilles portant les pontes étaient détachées chaque jour et isolées dans des boîtes de Petri étiquetées. Pendant la période de forte chaleur, le dessèchement partiel de ces feuilles suffit à expliquer l'avortement des œufs. Rabaud a observé un phénomène du même ordre pour le développement des Cassides: toute ootheque de *Cassida stigmatica* pondue sur une feuille desséchée, ou détachée de la tige par la suite, n'arrive pas à éclosion. Il en est de même, d'après Perris, pour *Cassida deflorata*, et, d'après Spuler, pour la ponte d'un Lépidoptère, le *Macroglossa tityrus*. Cette influence du support sur un œuf d'Insecte à chorion chitineux peut paraître surprenante. Elle n'en est pas moins réelle pour les Cassides et doit suffire pour expliquer les déchets obtenus dans les élevages d'Altises. Ceci montre, en tout cas, que l'œuf de l'Altise est fort sensible à la sécheresse et il est probable qu'un certain nombre des œufs pondus au cœur de l'été avortent également dans les vignobles.

Plantes nourricières autres que la vigne

L'*Haltica ampelophaga*, tant adulte qu'à l'état larvaire, attaque tous les cépages européens ou américains; on pouvait se demander si les cépages très tomenteux ne seraient pas dédaignés, surtout s'ils étaient fournis en même temps que les vignes à feuilles lisses. Parmi ces cépages tomenteux, les uns furent très attaqués, en particulier les *Vitis candicans* et *labrusca*, le Syrah et le Valency; d'autres, le *Vitis cinerea*, l'Isabelle, le Caroline, etc., sans rester indemnes, furent moins appréciés. Il existait des motifs, dont je montrerai bientôt l'intérêt, d'essayer si l'Insecte s'accommoderait, indépendamment de la Vigne, des plantes suivantes:

Vigne-vierge. — Les adultes auxquels on donne de la Vigne-vierge s'en nourrissent, mais moins abondamment que de vigne; ils pondent sur ses feuilles, mais seulement à défaut de vigne. Les larves issues de ces œufs et maintenus sur Vigne-vierge meurent sans manger dans une assez forte proportion. Un certain nombre cependant s'accommode de cette nourriture et parvient à l'état adulte dans de bonnes conditions. La Vigne-vierge n'est donc pas défavorable au développement, mais elle n'est acceptée qu'avec répugnance et par un petit nombre d'individus seulement.

Saule. — Il était intéressant d'essayer ce végétal parce que Foudras, dans sa monographie des Halticides, parle de l'*Haltica consobrina* comme vivant sur les Saules aux environs de Lyon. Or, on a considéré l'*H. consobrina* de Foudras comme synonyme de l'*H. ampelophaga* (1) et V. Mayet, reprenant cette observation, admet que l'Altise de la vigne vit aussi sur le Saule qui serait peut-être sa plante d'origine.

Des adultes, placés sur des rameaux d'Osier, restent sans manger. Au bout de plusieurs jours, quelques-uns d'entre eux finissent par grinoter légèrement les feuilles. Ils ne pondent pas ou laissent tomber des œufs sur le plancher de leur cage. D'autres œufs sont collés contre les parois de mousseline de ces cages, mais aucun n'est déposé sur le feuillage des Saules qui ne les attire donc pas plus qu'un substratum quelconque.

Des larves placées dès leurs naissance sur le feuillage de l'Osier ne cherchent pas à manger et meurent bientôt.

Ces expériences doivent faire écarter l'opinion de V. Mayet. Il se peut qu'*H. consobrina* soit la même espèce qu'*H. ampelophaga;* mais l'Altise de la Vigne n'est pas susceptible de se développer sur le Saule qui n'est donc sûrement pas sa plante primitive. Aucun *Haltica,* d'ailleurs, ne vit aux dépens des *Salix.* Il arrive, en effet, de trouver des espèces de ce genre(surtout *H. lythri* Aubé) en battant des Saules, et le fait m'est arrivé plusieurs fois, notamment en Bourgogne. Mais on ne voyait sur ces arbres ni pontes, ni larves, et les adultes ne les utilisaient que comme abri.

Salicaire. — Le *Lythrun salicaria* a toujours été dévoré avidement, en captivité, par les adultes et les larves de tout âge. L'Insecte s'y comporte exactement comme sur la vigne. Il y pond intensément; c'est même sur une Salicaire que fut observée une plaque de 33 œufs qui constitue un maximum. Si l'on donne un mélange de Vigne et de Salicaire, c'est souvent sur cette dernière plante que l'Altise se porte de préférence.

Epilobes. — L'*Haltica ampelophaga* s'accomode aussi bien des Epilobes que des Salicaires. Son développement s'y poursuit dans d'aussi bonnes conditions que sur la vigne.

Œnothères. — Toutes sortes d'espèces d'*Œnothera* ont été offertes à l'Altise de la Vigne, et toujours avec un plein succès, tant en ce qui concerne l'alimentation de l'adulte, que sa ponte et le développement larvaire. Les espèces choisies, notamment les *Œnothera biennis, speciosa, taraxifolia, rosea, macrocarpa,* diffèrent entre elles par la taille des feuilles, leur épaisseur, leur pilosité, etc. Cependant aucune n'est refusée. Les plus rugueuses, néanmoins, *speciosa* et *macrocarpa,* en particulier, sont plus délaissées quand elles sont données en concurrence avec d'autres.

Si l'on fournit à un lot d'Altises à la fois des Œnothères, des Epilobes, des Salicaires et de la Vigne, on ne remarque aucune préférence pour ce dernier végétal qui n'est pas plus dévoré et ne porte pas plus de pontes que les autres. Dans certaines cages, ce sont tantôt les *Lythrum,* tantôt telle ou telle Œnothère qui sont le plus attaqués.

Remarquons que l'*Haltica ampelophaga* a été rencontrée en Algérie sur des Onagrariées: par P. de Peyerimhoff sur *Circaea Lutetiana* et sur *Epilobium hirsutum,* et par P. Lesne sur des *Fuschia* cultivés.

(1) D'autres auteurs admettent qu'*H. consobrina* = *H. lythri* Aubé. C'est plus probable, car il y a souvent des Salicaires au voisinage des Saules, au bord de l'eau. Les Altises peuvent sauter d'une plante à l'autre.

Rosier. — Peyerimhoff (1) a observé, en Algérie, des *H. ampelophaga*, adultes et larves, qui dévoraient le feuillage de *Rosa canina*, *R. sicula* et *R. Pouzini*. J'ai donc essayé l'élevage avec *Rosa canina*. Les adultes restent généralement très longtemps sans manger, mais, pressés par la faim, ils finissent presque toujours par ronger quelques feuilles. Ils pondent sur le plancher, sur la paroi des cages, et très exceptionnellement de rares œufs sur la face inférieure des feuilles de Rosier, qui ne les incite donc pas plus, à ce point de vue, qu'un substratum banal. Les larves moururent sans manger; très rarement quelques-unes rongèrent légèrement les feuilles, puis moururent.

L'*Haltica ampelophaga*, tel qu'on le trouve dans les vignobles du midi de la France, ne s'accommode donc pas, ou très difficilement, du Rosier. D'ailleurs je ne l'ai jamais rencontré sur les Eglantiers de la région. On doit donc supposer qu'il s'est créé en Algérie une race locale susceptible de se porter sur le Rosier, présentant ainsi un cas d'allotrophie des plus intéressants. Mais on ne voit pas pourquoi P. de Peyerimhoff dit: « Ces constatations mettent hors de doute l'indigénat de l'*Haltica ampelophaga* dans le Nord de l'Afrique. » C'est fort admissible, mais le fait qu'il s'est créé une race rhodophile en Afrique et non en France n'apporte aucun argument ni pour, ni contre cet indigénat; au contraire, les faits d'allotrophie paraissent plus fréquents chez les espèces transplantées.

(*à suivre*)

F. Picard,
Maître de conférences à la Faculté des sciences
de l'Université de Paris.

LES HYBRIDES EN POITOU EN 1926

Les *hybrides producteurs directs* sont représentés aux «Vignes d'Expériences du Poitou à Mauprévoir (Vienne) » par plusieurs centaines de numéros, choisis parmi ceux recommandés par plusieurs notabilités viticoles spécialisées dans la matière, par de grands pépiniéristes dans leurs catalogues ou par les hybrideurs eux-mêmes.

Nous avions donc le droit de penser, avant les résultats de l'observation, que les numéros choisis représenteraient une élite.

Les constatations de 1926 nous obligeront à faire dans cette « élite » des coupes sombres.

Voici, en effet, le rendement de l'ensemble : 12 Hl. à l'Ha., sans gelée, sans mildiou, sans oïdium, par les seuls effets de la *coulure* et de l'*anthracnose*: notre cauchemar ici.

Qu'est-ce à dire ! Les hybrides ne valent-ils donc rien ?

Notre invincible foi en l'avenir de ces nouveaux plants, nous autorise à dire la vérité.

Effectivement beaucoup, beaucoup trop d'hybrides ne valent rien, mais il en est quelques-uns d'excellents qui, même cette année, portaient une récolte entière. Combien ? 15 à 20 peut-être. C'est peu, mais c'est suffisant s'ils doivent, ceux là, réussir tous les ans.

Les déterminer, ces rustiques d'entre les rustiques, doit être le but im-

(1) P. de Peyerimhoff. Notes sur la biologie de quelques Coléoptères phytophages du Nord-africain (*Annales soc. entom. Fr.*, 1919, p. 227).

médiat de tout expérimentateur. Sans doute il est pénible quand on a quelques centaines de mille de racinés ou de greffes d'un numéro de mentionner dans son catalogue qu'il a coulé. Et cependant, dans l'intérêt du commerce même, on ne devrait pas hésiter à le faire. Combien de planteurs, ayant choisi leurs plants dans un catalogue quelconque parmi des variétés « très fertiles » ou « extrêmement fertiles » ont été déçus et découragés de planter des hybrides, parce qu'ils étaient tombés sur des numéros qui étaient ravagés par l'anthracnose, ou qui coulaient, ou pourrissaient, et qu'ils ont dû arracher pour les remplacer par... du *noah* ! Nous en connaissons. Ceux-là se défieront quand on leur vantera les belles qualités du Seibel 5455 et de quelques autres ; ce qui prouve simplement que les pépiniéristes, les premiers, ont intérêt à éliminer impitoyablement de leurs catalogues tout ce qui se montre inférieur les *mauvaises années*, car ce n'est pas les années où tout réussi qu'on peut faire un choix sérieux.

Quand à MM. les hybrideurs, qu'ils soient de plus en plus sévères pour leur très nombreuse progéniture ; qu'ils ne se décident à mettre dans le commerce une *nouveauté* qu'après avoir acquis la *certitude* qu'elle *représente un perfectionnement sur ce qui existe déjà*. Qu'ils y réfléchissent avant d'avoir découragé le dernier expérimentateur.

Il y a, dira-t-on, une question de climat, de terrain qui fait varier les résultats. D'accord. Mais il n'en est pas moins vrai, d'après les résultats qui nous parviennent, que certains numéros étaient beaux partout. N'est-ce pas la preuve éclatante de leur supériorité ?

On dira encore : tel hybride a coulé, c'est un *accident*. Possible ! mais si un numéro à côté, lui, n'a pas coulé et ne coule jamais, n'a-t-on pas le droit de le déclarer supérieur.

La raison d'être de l'hybride n'est-elle pas principalement de réussir quand les viniféra ne donnent rien ?

La coulure est, à notre avis, le vice rédhibitoire des hybrides. Que nous importe en effet un hybride vigoureux et résistant s'il ne garde rien ? Nous lui préférons, quand à nous, un hybride de résistance relative, mais ne coulant jamais, car si on peut lutter contre les maladies on est presque désarmé contre la coulure due aux intempéries.

Ce qu'il faut encore, si nous voulons conserver aux hybrides le brillant avenir que certains laissent espérer, c'est *sélectionner*, méthodiquement et rigoureusement ; et c'est des années désastreuses comme 1926 qui permettent de le faire le plus utilement. Qui n'a pas remarqué, que dans une rangée d'un même numéro certaines souches avaient complètement coulé, d'autres moins et quelques-unes pas du tout. Et sur les plus belles souches il arrivait même que quelques sarments seulement portaient des raisins sans coulure. Ce sont les seuls dignes d'une multiplication sérieuse.

En 1923, année encore de coulure intense dans notre région, le Seibel 4986 n'avait presque rien gardé ; quelques rares sarments, sur quelques plus rares souches, portaient des raisins ayant peu ou pas coulé. Ils nous servirent à des greffages sur C. 3309 - 161-49 — Richter 31. Or, cette année, S. 4986 *ordinaire* a encore complètement coulé alors que les nouvelles souches provenant des sarments sélectionnés n'ont nullement coulé et portaient d'admirables raisins absolument sains et bien sucrés.

Influence améliorante du porte-greffe dira-t-on. C'est possible, mais des S. 4986 ordinaire sur 161-49, *dans le même terrain*, n'ont rien gardé. Alors ?

Mêmes observations au sujet du S. 5409 qui, sélectionné *sarment par sarment*, était très beau sur Richter 31 principalement, mais aussi sur 93-5.

Certains porte-greffes favorisent aussi la coulure de certains numéros : S. 6132 très beau sur 161-49 était nul sur 93-5, S. 5912 au contraire beaucoup plus beau sur 93-5 que sur 3309.

B.-Seyve 1808 coule tous les ans sur 161-49 alors qu'il est beau sur 3309.

S. 5995 a coulé totalement direct, à moitié sur 161-49 et pas du tout sur Richter 31, greffé il est vrai en sarments sélectionnés.

S. 6468 qui a presque totalement coulé greffé sur noah n'a nullement coulé sur Richter 31. La coulure sur noah nous semble due, pour une bonne part, à une attaque d'anthracnose sur la fleur. S. 5163 qu'on vante par ailleurs est ici, tous les ans, ravagé par l'anthracnose ; dommage car sa production est nouïe. Quelques ceps greffés sur R. 31 et non anthracnosés étaient magnifiques.

En dehors des observations particulières à ces numéros, nous avons noté, parmi ceux réguliers tous les ans et encore très beaux en 1926 les numéros suivants, sans taire leurs petits défauts (qui devront disparaître dans les nouvelles combinaisons de nos grands hybrideurs) l'hybride idéal ne paraissant pas encore exister.

B. Seyve 822, grosse récolte sans aucun traitement ; nécessite de bonnes terres, craint le grillage, vin un peu acide. Très intéressant néanmoins pour ceux qui ne veulent pas traiter.

Son descendant le 2833 est de maturité plus précoce et le raisin moins serré, est plus sucré. Bien résistant au mildiou, il serait un perfectionnement du 822 s'il n'avait pas hérité de son père, le 872, une fâcheuse prédisposition à l'oïdium. Ne craint pas le soufre toutefois.

B. Seyve 413, très régulier, bon producteur, teinturier, vigoureux en sols moyens. 2 soufrages au soufre cuprique suffisants pour le protéger de l'oïdium et des rots.

B. Seyve 1129 très vigoureux, ne coulant jamais, réfractaire à l'oïdium et extrêmement fertile ; protégé du mildiou par un seul sulfatage en juillet. Peut donner satisfaction en terres saines par sa grande fertilité, légèrement foxé. En milieu anthracnosant un peu attaqué, les printemps humides sans grand dommage généralement.

Son frère 1127 paraît devoir être supérieur. Absolument sain sans aucun traitement, réfractaire à la coulure et au grillage ; fertilité inouïe, raisins très sucrés et à goût droit. Un seul défaut : manque de couleur pour un noir ; n'est guère qu'un rose foncé.

Ces hybrides vinifiés en mélange, avec addition d'un quart de Bertille Seyve 450 blanc, d'une production moyenne, mais régulière avec un ou deux soufrages, et un sulfatage les années à mildiou intense, donnent ici, un vin supérieur à la moyenne des vins habituels du pays, obtenus avec les plants français : Gros lot, Folle noire et blanche, Gamay., etc.

Nous citerons encore :

Bertille Seyve 1516, 1re époque, pas de coulure, beaux raisins sucrés résistants, mais un peu foxés.

B. S. 2846 très beau et très précoce. Mûrit ici avant Baco 1. Goût de Gamay. Paraît devoir réussir sur 3309 et 93-5. Sur ces deux porte greffes vigueur moyenne.

Seibel 5359 paraît très intéressant également ; de même que 5410 et 6905. Ce dernier avait un peu coulé sur 93-5 ; raisins plus serrés sur 3309, mais man-

que de vigueur sur ce porte-greffe (Quelques ceps rabougris). Vigoureux et beau sur Laquenaxy 44. Son meilleur porte-greffe à déterminer.

5575 beau direct et sur 161-49. Plus vigoureux sûr 93-5, mais coulure assez prononcée.

5437 pas de coulure direct, a coulé sur 161-49, tyllose sur ce porte-greffe. Très vigoureux sur 93-5, mais pas de récolte généralement.

Et enfin Seibel 5455 qui serait la perfection s'il n'avait pas, lui aussi, quelques défauts. Très intéressant par sa vigueur, sa *résistance absolue à la coulure*, sa fertilité, la beauté de ses grappes et la qualité de son vin. Sa résistance au mildiou et à l'anthracnose s'est affirmée cette année, en même temps hélas ! qu'une assez sérieuse sensibilité à l'oïdium : 2 soufrages ont été nécessaires. Ce numéro a encore le défaut, au printemps, d'avoir beaucoup de sarments détachés des souches par les grands vents, mais cet accident, auquel on remédie par des palissages, s'atténue avec l'âge. Ses raisins ont aussi l'inconvénient de pourrir les années humides ; l'effeuillage donne dans ce cas de bons résultats.

En résumé, si cet hybride demande quelques soins, on est sûr, avec lui, de récolter tous les ans. N'est-ce pas, en somme, le but final de nos efforts ?

Sélectionné méthodiquement et greffé sur porte-greffes appropriés : 161-49 — 93-5 3309 et Richter 31, sera un gros et bon producteur.

Quant aux hybrides blancs nous avons dit plus haut ce que nous pensions des Seibel 4986 et 5409. S'ils méritent un jour de se classer dans les « as », ce que nous pensons, ce ne sera qu'après *sélection sévère et rationnelle*.

S. 5775, très beau, raisins séduisants et bons ; grosse production sur quelques ceps, sera très bon après sélection, mais demandera en mauvaise année deux sulfatages.

S. 6168 a résisté absolument sans traitement ; belle vigueur, production moyenne, mais raisins extrêmement sucrés et délicieux. Doit faire un vin de qualité. Greffé sur 3309 et 93-5, pas de différence.

S. 6170, aussi sain, raisins plus gros, sucrés, mais foxés.

S. 6179, mêmes notes, mais raisins meilleurs que le précédent sans égaler 6168.

S. 5412 est un gros producteur, très résistant aux maladies, mais à goût quelconque et paraissant pourrir avec une trop grande facilité.

5474 et 6096 sont de gros producteurs, mais sans qualité.

Bertille-Seyve 2845, très sain, avec de très gros raisins, aux grains énormes. Trop tardif pour notre région ; serait peut-être bon dans le Midi.

Bertille-Seyve 2760 mûrit mieux et est intéressant sans égaler le 2758 que nous n'hésitons pas à classer en tête de tous les blancs. Absolument sain sans traitement, bonne vigueur, pas de coulure, 1re époque de maturité, gros raisins à gros grains, juteux, très sucrés et délicieusement musqués.

Direct et greffé sur 3309 et 93-5 pas de différence.

Après sélection sera remarquable.

Alcool du vin 12°5 sur jeunes ceps. Après 12 heures de repos le moût sulfité était remarquablement clair.

Baco 22 A, beau, malgré coulure partielle, sur Baco 1 et 3309.

Encore beau et sain Baudoin n° 1, légèrement foxé.

Et pour terminer, notre modeste avis sur un n° très connu : Seibel 4643. Il a coulé ici en 1924 et encore en 1926. C'est beaucoup de coulure en peu de temps ; mais les années où il réussit il est si productif qu'il mérite de garder une place dans les plantations. En tablant sur une moyenne de dix

années, c'est peut-être encore lui qui donnera la plus forte moyenne annuelle.

On le dit quelquefois meilleur direct. Ici il périclite franchement sur ses propres racines dans une plantation de 7 à 10 ans. Les 1res années il était extrêmement vigoureux.

Le terrain de notre vigne d'expériences est un terrain léger, silico-argileux, s'égoutant bien et sans calcaire, de fertlité moyenne.

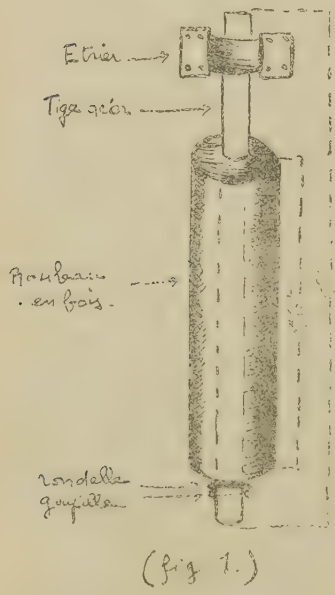
E. Rudelin,
Propriétaire-Directeur
des vignes d'expériences du Poitou
à Manprévoir (Vienne).

ECARTEUR DE SARMENTS

Narbonne, 12 Janvier 1927

Monsieur,

« Répondant à votre demande, je vous envoie des renseignements sur l'écarteur de sarments dont je parlais dans ma note du 22 Octobre.



(fig 1.)

L'écarteur de sarments décrit plus bas a été fixé à un cultivateur (Jean), à roues porteuses, ayant 0m, 55 d'empatement muni d'un siège.

Cet écarteur de sarments, imaginé par M. Martran, est formé par une tige d'acier de 20 millimètres de diamètre et de 1 mètre de longueur. Un cylindre de bois de 8 centimètres de diamètre et 50 de longueur, percé de part en part dans son axe, tourne autour de cette tige d'acier, retenu dans le bas par une simple rondelle et goupille (fig. 1).

L'extrémité supérieure de la tige est fixée perpendiculairement au brancard du cultivateur à l'aide d'un étrier à boulons, à 20 centimètres au devant de chaque roue, à une hauteur du sol variable, suivant terrains et encépagements.

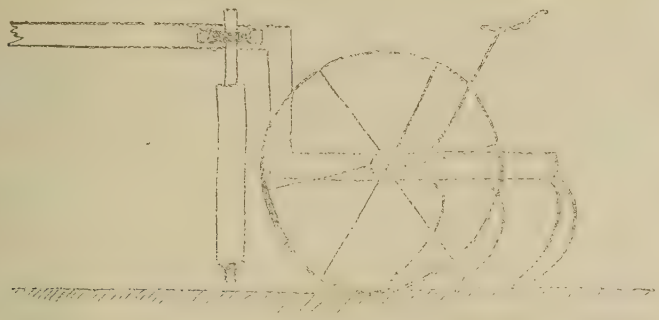
Le cultivateur muni de l'écarteur, marchant dans une rangée, les sarments touchent le cylindre, le font tourner et en même temps sont rangés sur le côté.

Il est essentiel d'avoir un rouleau qui tourne librement autour d'un axe, les vrilles et les feuilles s'accrochant facilement à une tige fixe.

Il est important de passer pendant l'époque de croissance des vignes, au moins deux fois par mois, pour empêcher les vrilles de s'accrocher entre elles, empêchant ainsi le passage du cheval. Il est bon, si possible, de prendre les vignes en travers du vent dominant.

Avec cet appareil et une méthode appropriée on peut effectuer d'une façon

intégrale les façons « continues », même dans les vignes en gobelets plantées à 1m, 50. Avec un peu d'habitude on tourne facilement au bout des rangées.



Pour ma part, j'emploie ces appareils dès le mois de juin et après les vendanges dans les vignes non taillées, mes travaux d'hiver sont effectués avec des cultivateurs à brancard ou à tirage libre.

Voilà, je crois, les principaux renseignements sur un appareil qui peut rendre quelques services aux viticulteurs partisans du travail continu.

Veuillez recevoir, etc. ».

Pierre Razoules

LA 22me FOIRE DES VINS DE L'ANJOU

(8, 9, 10 et 11 janvier 1927).

Malgré une récolte réduite (340.000 hectolitres contre un million cent mille, l'an dernier). M. le Docteur Maisonneuve, Président des Syndicats viticoles de l'Anjou, est arrivé à réunir à Angers 170 exposants (contre 154 en 1926).

Nous avons eu ainsi l'occasion, pendant ces quatre jours, de faire connaissance avec les vins d'Anjou, qui, cette année, feront « de la bonne bouteille ». J'ai donc eu le plaisir de déguster de nombreux vins « type ».

D'après les renseignements pris, ces vins de « chenin blanc » sont parfaitement « équilibrés » ; vins de 11° à 11°,5 d'alcool avec 35 à 25 grammes de sucre, non fermenté, par litre ; l'acidité est de 6 gr. 5, en moyenne, avec un maximun de 7 gr. par litre.

Les prix offerts ont été très élevés — de 700 à 1.000 francs pour les vins de « coulage », de 900 à 1.100 fr. pour les vins de « fillette » et de 1.300, 1.500 et 1.800 francs la barrique (220 litres) pour les bons crus à mettre en bouteilles.

Tous ces vins blancs étaient délicieux ; certains étaient parés d'un moelleux agrémenté d'un goût très prononcé de miel.

Les exposants avaient eu la bonne idée de porter des vins d'Anjou 1919, un peu vieillots déjà, mais curieux ; des « vins de 1921 » admirables et des produits plus vieux encore qui étaient caractérisés par leur goût de « coing », très prisé.

— Les vins rouges cuvés — *Groslot* — en petit nombre ont été offerts à 700 et 800 francs les 220 litres. Un « Cabernet » de Champigny a atteint le prix de 1.000 fr. C'était d'ailleurs un excellent vin à goût de framboise, dont les années précédentes étaient offertes à 8 fr. la bouteille pour le « Champigny » 1924 et 15 fr. pour le « Champigny » 1921.

— Les vins « rougets » étaient peu nombreux. Les vins rosés de *Groslot* valaient 600 à 700 fr. la barrique et le « Cabernet » rosé 850 fr. — Quelques vins de Saumur, dont la fermentation n'était pas encore terminée, apportaient à la dégustation une note pétillante et leurs aînés, plus vieux d'une dizaine d'années, « perlaient » au fond de notre tasse.

En somme, cette Foire aux vins d'Anjou a vu offrir des prix très élevés, et, par suite des circonstances actuelles, les affaires traitées ont été loin d'être aussi bonnes que celles des années précédentes.

Mais tout à l'heure en sortant, un des derniers, de la Foire aux vins d'Anjou, un cultivateur angevin très avisé, m'assurait que tous les meilleurs vins avaient été achetés auparavant par des maisons de Paris.

Marcel Biron.

PARTIE OFFICIELLE

Vente de Nicotine

Avis aux agriculteurs relatif aux demandes de nicotine des manufactures de l'Etat

En raison de l'amélioration du franc, les dépenses résultant de l'achat de nicotine de provenance étrangère étant de beaucoup moins importantes que celles qui avaient été envisagées, les prix de péréquation qui avaient été calculés sont trop élevés. Il est possible de faire bénéficier les acheteurs de produits nicotineux d'une rédution de prix très appréciable.

A partir du 1er février 1927, les nouveaux prix seront les suivants :

	VENTE aux agriculteurs — Francs	VENTE aux syndicats agricoles — Francs
Jus titrés de tabacs d'une teneur comprise entre 8 et 20 grammes de nicotine par litre. Prix par kilogramme de nicotine	80 »	70 »
Jus spéciaux de 1.075 de densité préparés à la manufacture de Nice pour le traitement des cultures florales. Prix par litre.....	1 60	1 40
Extraits titrés de nicotine contenant 500 grammes de nicotine par litre :		
Bidons de 5 litres. Prix par bidon.....	350 »	325 »
Bidons de 1 litre. Prix par bidon.....	75 »	70 »
Bidons de 1/2 litre. Prix par bidon....	40 »	» »

CHEMINS DE FER DU MIDI

Une heureuse innovation

La bataille pour le franc a été marquée par une victoire; mais il est indispensable de prévenir le retour offensif de ses ennemis.

Toute mesure qui tend à faciliter le maintien des positions conquises est une mesure heureuse : à cet égard l'extension des paiements par chèques et virements qui restreignent la circulation des espèces et par suite les émisssions de billets de banque, contribue à la défense du franc.

Les Compagnies de Chemins de fer se sont efforcées de répandre ce mode de paiement.

Toutefois, les chèques et les virements ne peuvent pas toujours correspondre aux besoins multiples du commerce.

La Compagnie des Chemins de fer du Midi a mis à l'essai sur son Réseau un nouveau mode de paiement complétant le paiement par chèque.

Tout client de cette Compagnie peut acheter, dans toutes les gares du Réseau (en le payant de préférence par chèque) un carnet de 2.000 fr., 5.000 fr., 10.000 fr., 20.000 fr., ou 50.000 fr. Ce carnet est composé de 20 ou 25 feuillets dénommés « fiches de contrôle » : le client qui doit acquitter des frais de transports en grande ou petite vitesse (voyageurs et bagages exclus) remplit une fiche à la demande de l'imprimé pour la somme utile et la remet en paiement au guichet.

Les avantages de ce nouveau mode de paiement (en outre des avantages présentés par les chèques et virements) sont les suivants :

1° Il est payé un intérêt de 0 fr. 10 par jour et par mille francs, au moment de l'épuisement du carnet ou lorsque le carnet totalement ou partiellement inutilisé est présenté au remboursement, lorsque le client le juge opportun;

2° La fiche de contrôle ne constituant pas un chèque n'est pas timbrée et fait par suite réaliser une économie si son usage est fréquent ;

3° Si le paiement du carnet au moment de l'achat est une opération analogue, en la forme, au dépôt en banque permettant ultérieurement l'émission de chèques, la première des opérations présente sur l'autre l'avantage de ne demander aucune comptabilité, aucune démarche parasitaire ; le carnet de fiches est, en effet, utilisable immédiatement, dans la gare même où il vient d'être vendu;

4° Le carnet de fiches peut être utilisé dans *toutes* les gares du Réseau sans complication d'aucune sorte et sans retard pour l'apurement des comptes : l'usage des chèques au contraire présente parfois des difficultés provenant de la diversité des Etablissements de Crédit responsables et du tirage de place à place;

5° Le carnet de fiches étant personnel et ne pouvant être utilisé que pour des paiements de transports en Chemins de fer, pour lesquels le client figure, soit comme expéditeur (ports payés), soit comme destinataire (ports dus), les chances d'utilisation frauduleuse disparaissent et les formalités de paiement à la gare sont très simples.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** Du *Moniteur Vinicole.* — Si, au cours de la dernière huitaine, les transactions de gros à gros sur place même n'ont pas été importantes, les demandes du commerce à la propriété ont encore suivi un bon courant, surtout en ce qui concerne les vins à bas degrés, de plus en plus difficiles à se procurer. Des vins rouges de 9° du Midi ont été payés de 220 à 230 fr.; d'autres 10°, de 230 à 240 fr.; des Corbières 11°, de 240 à 250 fr. Des Algérie rouges ont été offerts de 235 à 245 fr. En blancs, on a payé des vins ordinaires de 240 à 245 fr. Tous ces prix, suivant qualités et pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

La Chambre syndicale des vins en gros de Paris a établi une nouvelle mercuriale dont les prix se rapprochent à parité de ceux que demande la propriété. D'un autre côté, la Chambre syndicale qui, en septembre dernier avait établi le décompte des frais grevant un hectolitre de vin à Paris, et dont le total s'élevait à 103 fr. par hecto, a ramené ce total à 93 fr. au commencement de janvier, par suite de l'abaissement des droits de circulation. Soit :

Commission, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers, 7 fr. ; transport plein et vide, 22 fr.; location du réservoir, 3 fr. 50; creux de route, 1 fr. 50; charroi du fût vide en gare 1 fr. ; charroi du fût plein et location, 3 fr.; droit de circulation, 15 fr. ; consume chez le négociant, 1 fr. 50 ; prêt de la barrique et usure, réparation, 6 fr.; livraison à domicile et reprise du fût vide, 4 fr.; frais généraux (y compris la taxe sur le chiffre d'affaires), 25 fr. ; commission au courtier de détail, 3 fr. 50, total : 93 francs.

Les ordres du commerce de détail ont encore été nombreux ; il continue à faire des provisions et beaucoup de détaillants affichaient encore ces jours derniers des prix assez peu en rapport avec ce qu'il faut payer maintenant à la propriété.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 31 janv.	Cours du 7 fév.
8°.....	logé 7 fr. 25		
8 à 9°.....	à 7,75 le degré	8 à 9° 185 à 195 fr.	8 à 9° 195 à 200 fr.
9 à 10°.....		9 à 10° 195 à 205 fr.	200 à 210 fr.
11°.....		10 à 12° 205 à 215 fr.	210 à 225 fr.
11 à			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu du 1er au 5 février, 1.100 hectolitres de vin rouge de plaine, 9 degrés, au prix de 200 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place. Enlèvement rapide.

Hérault. - Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1er fév.	Cours du 8 fév.
8 1/2.....		8 à 9° »»» à »»»	8 à 9° »»» à »»»
9°.....	60	9 à 10° «»» à «»»	9 à 10° »»» à »»»
10°.....	à	10 à 11°1/2 195 à 205	9 à 11° 1/2 200 à 215
11°.....	85	9 à 10° «»» à »»»	9 à 12° »»» à »»»
Rosé.....	7 fr. 75 à 8 fr. le d.	10 à 11° »»» à «»»	10 à 12° «»» à »»»
Blanc de blanc.....	8,50 à 9 fr. le d.	9 à 11° »»» à »»»	9 à 11° «»» à »»»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 2 février 1927

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés, 5 de 195 à 205 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 190 à 200 ; rosé, «»» à ««« ; blanc, 195 à 200 ; blanc 10° 185 à 190 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 275 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Lunel. — Le Grès-Saint-Paul : 450 hectolitres vin rosé, 11 degrés, à 220 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 28 janv.	Cours du 4 fév.
8°		«	«
9°	Logé	9° 190	8°5 200
10°	7 fr. 25 à 7,50 le d.	à à	à à
11°		12° 205 fr.	11° 210 fr.
Vins rosés 8°	7,25 à 8,»» le deg.	190 à 200 fr.	Rosé 195 à 200 fr.
Vins blancs	8,25 à 9 le deg.		Blanc 200 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 30 janvier au 5 février 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 5 à 10° de 195 à 205 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 190 à 200 fr.; bourrets et picpouls, 200 à 210 fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 6 février.

Vins rouges, de 10°, 210 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Un foudre de la cave de M. Turgal, à Boujan (vin rouge), pesant 9 degrés 2, a été vendu, vendredi dernier, 210 francs l'hecto.

Aude. Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 27 janv.	Cours du 3 fév.
7 à 8	7 fr. 50		«
8 à 9°	à 8 fr. »»	190 à 200 fr.	8°5 à 10° à 200 fr.
9 à 10°	le degré	190 à 215 fr.	10° à 11° 200 à 210 fr.
10 à 11°		190 à 215 fr.	Corbières 205 à 220 fr.
11 et au-dessus		«	«

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 31 janv. au 5 fév.

Vins rouges de 9 à 11 degrés, de 202 à 220 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 200 à 220 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 12°, 205 à 220 fr. l'hecto

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 29 janv.	Cours du 5 fév.
8°.....	logé	8 185	8°5 «
9°.....	7 fr. à 7,50 le degré	à à	à à
10°.....	non logé	12° 205 fr.	10° 200 fr.
11°.....	« fr. «« à » fr. le deg	l'hecto	10 à 12° 200 à
11 à 12°.....	Blanc		215 fr.
12 à 13°.....	« fr. »» le deg.		l'hecto

DORDOGNE. — **Bergerac** (Synd. vign. Dordogne). — Pendant la deuxième quinzaine de janvier on a vendu région du Fleix : vin blanc à 10°, 3.000 fr. le tonneau ; région de Monbazillac : vin blanc 3.200 à 3.500 le tonneau nu, avec appellation « Monbazillac ».

Eymet (Dordogne), 3 février. — En raison de la pénurie de la récolte, peu d'affaires traitées ; acheteurs et propriétaires sont réservés : vins rouges de 1.800 à 2.000 fr. ; blancs de 2.000 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres, fûts fournis par les acheteurs.

VAUCLUSE. — **Apt.** — Vin 11 degrés, 210 fr. l'hectolitre.

GERS. — **Lectoure.** — Vins rouges 40 fr. le degré barrique de 228 litres ; vins blancs de 44 à 45 fr. le degré.

Vic-Fezensac. — Vins blancs de 45 à 46 fr. le degré, barrique 228 litres.

ALLIER. — **Saint-Pourçain.** — Vins rouges et blancs moins demandés. Le commerce paye 210 fr. l'hecto nu.

CENTRE. — De « *L'Agriculture du Centre* ». — A Vallières-les-Grandes, les rouges ont été payés, jusqu'à présent, 200 francs l'hecto, les blancs 260 francs.

A Ouchamps, plusieurs ventes se sont produites tout dernièrement, en 9°5 et en 10°, à raison de 575 francs les 228 litres.

A Choussy, un certain nombre de propriétaires ont traité, courant décembre, à 600 francs la pièce. Les offres, à 24 fr. le degré, qui ont été faites ces jours derniers, n'ont été suivies d'aucune transaction, les détenteurs se réservant, dans l'espoir de prix plus élevés.

A Mesland, quelques affaires ont été traitées, de 23 à 25 francs le degré.

A Pouillé, les cours paraissent s'établir comme suit : rouges, 475 à 500 fr. ; gris, 550 à 575 fr. ; blancs, 600 francs.

A Rilly-sur-Loire, le commerce s'est remis aux achats, vers le 15 janvier, offrant de 180 à 200 francs l'hecto nu ; plusieurs propriétaires ont traité à ces conditions. En blancs et gris, pas de transactions.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 29 janvier 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 18 fr. 50 à 20 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 18 fr. »» à 18 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 18,50 fr. à 20 fr. 50

Vins de distillerie, le degré «« fr. »».

Nus, quai Alger.

Oran. — 29 janvier 1927. — Vin rouge, 17 à 17 fr. 50 le degr. ; supérieur, «» à «« fr. ; rosé, 16 à 17 fr. 50 ; blanc, 17 à 18 fr. le deg. Nu, à la propriété.

Alcools

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «««« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1.400 pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «««« à 625 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

La Coopérative de distillation de Baillargues a vendu le 1er février, 300 hectos d'eau-de-vie de marc, 52°, au prix de 624 fr. l'hecto.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 1110 à 1120 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1030 à »»»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 780 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 620 à 625 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »»»» à »»»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, «««« à «««« fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, »»«« à 620 fr.

Alger.— 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre, »»»» à ««««» fr. 3/6 de marc, 1100 à 1100 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 4 février 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	5 fr. 20 à 5,25	le degré cristal
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	3 fr. 50	le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 70	—
— — au-dessus.....	3 fr. 80 à 4 fr.	«« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 50	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance ferme.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 8 février 1927.

	février	mars	1 de mars
Blé	168,5 0P.	168,50 P.	168,50-168,75 P
Seigle.....	138 N.	138 N.	138 N.
Avoine noire	107,50-107,25 P.	108,25-109	110,50 P.
Avoine.....	106 V.	105 N	106 N.

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 227 à 229 fr.

Orge colon, 139 à 141 fr.

Orge marchande, 136 à 137 fr.

Avoine d'Algérie, 130 à 133 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 30 au Samedi 5 février 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	»	»	11	5	»	3	»	»	12	5	»	1
Lundi.....	9	2	11	10	22	6	6	2	8	6	7.3	1
Mardi.....	»	»	14	9	«	2	»	»	10	6	»	6
Mercredi....	11	7	11	5	2	6	5	3	11	5	0 3	7.1
Jeudi.....	8	»	10	6	»	3	8	—3	13	6	»	2.3
Vendredi....	9	2	»	»	»	»	»	—3	»	»	2	»
Samedi.....	»	»	16	10	»	1	»	»	17	8	»	»
Total...	281	99	435	206	89	162.7	189	13	323	80	91.9	119.5
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	9	»	»	7	»	»	12	4	»	«
Lundi.....	»	»	11	10	»	4	8	3	»	4	»	»
Mardi.....	»	»	14	10	»	3.1	»	»	12	5	»	»
Mercredi...	22	5	8	9	5	6	7	2	»	6	»	»
Jeudi.....	»	»	10	10	»	7	12	2	11	5	3	»
Vendredi..	8	2	»	»	«	»	7	—3	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	14	11	»	6	»	»	19	0	»	«
Total...	190	121	243	159	87.1	155.6	178	—43	176	82	61	«
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	»	»	11	8	»	»	»	»	11	5	»	1
Lundi.....	10	1	13	8	»	0.5	10	2	12	8	»	3
Mardi.....	8	1	14	8	1	»	10	—2	12	11	»	1
Mercredi...	»	»	19	9	»	»	»	»	16	9	»	»
Jeudi.....	9	2	»	»	»	»	11	0	15	5	»	»
Vendredi....	9	—7	»	»	»	»	7	—3	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	20	9	»	»	»	»	13	10	»	»
Total....	212	—58	405	127	40.3	21.7	224	—52	361	102	61.7	93.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	»	»	13	8	»	7	»	»	14	6	»	6
Lundi.....	13	5	14	9	4	3.8	11	1	15	8	5	»
Mardi.....	12	»	20	9	»	0.6	»	—1	16	14	»	»
Mercredi....	»	»	20	9	»	3.2	»	»	19	13	»	»
Jeudi.....	9	1	11	7	15	7	14	0	15	3	1	1
Vendredi...	10	—2	»	»	»	»	13	—1	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	18	»	»	5	«	»	22	9	«	16
Total....	331	61	584	218	143.	131.1	420	49	540	159	29.5	38.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	»	»	13	6	»	2	13.2	4.5	14.9	4.8	»	»
Lundi.....	16	0	19	9	»	»	11.5	1.1	12.9	8.1	»	0 3
Mardi.....	»		12	10	»	»	11.2	3.2	14.9	9.9	«	1.7
Mercredi...	14	—1	23	9	0.5	8	10.5	—1.1	13.5	11 2	6.5	5.0
Jeudi.....	11	3	12	3	0.3	»	13.9	3.5	13 2	4.1	»	0.3
Vendredi...	12	0	»	»	»	»	11.6	0.1	16.9	4.3	»	«
Samedi.....	»	»	17	11	»	»	14.1	—2.0	12 8	7.5	»	11.5
Total...	381	76	559	163	65.5	95.7	533.8	87.4	619.9	206.1	44.9	33.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	«	«	15	6	»	«	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	16	—1	18	8	»	»	13	12	18	»	4	«
Mardi.....	»	»	15	»	»	»	»	»	19	16	»	«
Mercredi...	14	10	23	2	»	»	12	»	20	17	»	»
Jeudi.....	17	3	14	3	»	»	13	11	16	»	»	»
Vendredi....	15	5	»	»	«	»	12	11	»	»	2	«
Samedi.....	»	»	19	8	»	«	»	»	24	16	»	«
Total...	538	175	362	240	13.9	48.7	528	381	428	271	126	»

Observations. — Hiver.